

LUCIANOPIGNATARO.IT – 18 FEBBRAIO 2020

Le Anteprime di Toscana: il Chianti Classico

di Antonio Di Spirito



La Leopolda

Nelle due giornate dedicate al Chianti Classico, vengono presentati i vini d'annata, quest'anno viene presentata l'annata 2018, la Riserva e la Gran Selezione. Nella prima giornata mi sono dedicato alla Gran Selezione.



Logo Chianti Classico

Da Disciplinare la Gran Selezione è un vino prodotto con uve provenienti da un singolo vigneto oppure, è prodotto con una selezione delle migliori uve provenienti dai vari vigneti di proprietà della stessa azienda.



Degustazione Tecnica

I campioni in assaggio non erano tutti della stessa annata; su un totale di 112 campioni, solo 11 erano del 2017; 60 campioni del 2016, 30 campioni del 2015 e 11 campioni tra 2014 e 2012. Per l'annata 2017 molta uniformità olfattiva e gustativa, qualche acidità ancora scomposta, talvolta magri, ma per taluni è veramente prematuro dare un giudizio. Per l'annata 2016 le eccellenze non sono molte e, quasi sempre, ricadono fra i soliti noti. Tali differenze sono riconducibili, senz'altro, all'andamento climatico. La 2017 è stata caratterizzata da gelate tardive che hanno ridotto in modo significativo il numero dei grappoli (quindi, la quantità), ma la siccità durante tutto l'arco estivo non ha permesso di sfruttare quel vantaggio ed è stata raggiunta una buona maturazione delle uve grazie alle piogge, non molto abbondanti per la verità, dai primi giorni di settembre alla fase pre-vendemmiale. La 2016 è stata un'annata più regolare e che ha portato ottime uve in cantina.



Le Bottiglie in Degustazione

I miei migliori assaggi.

Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Gran naso per tutti indistintamente con profumi di viola e, talvolta, con erbe aromatiche; i tannini sono generalmente maturi e morbidi, ma è la generale ed intensa speziatura che intriga.

Principe Corsini – Villa Le Corti – Don Tommaso 2016: ottimo tannino, saporito;

Castello di Ama – San Lorenzo 2017: viola, grafite, elegante;

Tenuta di Arceni – Strada al Sasso 2017: rotando, elegante;

Ruffino – Riserva Ducale Oro 2015: succoso, scorrevole;

Castello di Querceto – Il Picchio 2017: giustamente tannico, elegante;

Cantalici – Cantalici 2016: sorso fitto e scorrevole;

Casa Emma – Casa Emma 2016: buon tannino, saporito, scorrevole;

Famiglia Cecchi – Villa Rosa 2016: succoso e saporito;

Marchesi Antinori – Badia a Passignano 2016: tannino levigato, speziato, scorrevole;

Poggio Torselli – Poggio Torselli 2016: legno ben dosato, speziato e consistente;

Castellinuzza / Cinuzzi Claudia – Castellinuzza 2015: tannino levigato, persistente;

I Fabbri – I Fabbri 2015: ottimo tannino, succoso;

Rocca di Montegrossi – Vigneto San Marcellino 2015: tizzone ardente, succoso, speziato;

Rocca delle Macie – Sergio Zingarelli 2016: erbe aromatiche, tannino levigato;

Tolaini – Vigna Montebello Sette 2016: ottimo tannino, scorrevole;